

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

ZEBRAKUCHEN

ZUTATEN:

2 ganze Eier
2 Eiweiss
250 gr Zucker
250 ml Milch
250 ml Öl
300 gr Mehl
1 tl Vanillezucker
1 tl Backpulver
2 el Kakao

BACKANLEITUNG:

1. Eier, Eiweiss und Zucker schaumig schlagen.
2. Milch und Öl untermischen.
3. Mehl, Vanillezucker und Backpulver mischen und in 3 Schwüngen langsam unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Um größere Luftblasen im Kuchen zu vermeiden, sollte der Teig nur langsam und nicht zu lange gerührt werden.
4. Den fertigen Teig in zwei gleichgroße Portionen teilen.
5. Zu einer der beiden Portionen den Kakao hinzufügen und gründlich untermischen.
6. Eine Springform (Ø 26 cm) gründlich einfetten und 3 Esslöffel der weißen Masse in die Mitte geben. Die Springform um 90 Grad drehen und 3 Esslöffel der braunen Masse genau in die Mitte der weißen Masse geben. Die Springform abermals drehen und wieder 3 Löffel der weißen Masse in die Mitte geben. Zügig fortfahren bis der komplette Teig in der Springform verteilt ist.
7. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40 Minuten lang bei 180° (Ober-/Unterhitze) backen. Mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen. Fertig.

Dieses Rezept ergibt etwa 9 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Gesamtkosten: ab 2,20 € **